



## Пиперки полнети со пармезан рижото

Овој рецепт е варијација од два регионални класични рецепти. Полнети пиперки од Балканот и рижото од Италија. Ова е добитна комбинација која им дава нов шмек на двата познати рецепти од два различни региони во Европа.



### Состојки:

- 4 долги, благи пиперки (црвени или зелени)
- 8 ленти пршута
- 2 главици лук
- 1500 милилитри пилешка супа од коцка
- 1 главица бел кромид
- 100 грама пармезан
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Прво исечкајте го кромидот – сакаме да биде прилично ситно исечкан, затоа што правиме рижото.

Потоа згмечете го лукот и ситно исечкајте го.

### Чекор 2

Запржете ги кромидот и лукот на средно силен оган. Во суштина приготвуваме рижото, па затоа треба да ги омекнете кромидот и лукот пред да го додадете оризот. Сакаме оризот да ја впије течноста.

Во оризот, кромидот и лукот додадете ја пилешката супа, сосема прекривајќи ги со течноста. Оставете го оризот да ја впије течноста од пилешката супа. Додајте уште пилешко вариво штом оризот ќе ја впије целата течност. Рижотото бара постојано висока температура и постојано внимание. Не престанувајте со мешањето...

### Чекор 3

Кон крајот додајте сол и бибер, пред да го изрендате пармезанот. Ќе знаете дека рижотото е готово кога оризот ќе омекне, а смесата во тавчето има текстура слична на чорба.

### Чекор 4

Во меѓувреме, земете ги пиперките, отсечете ги краевите и исчистете го семето од внатре.



### Чекор 5

Време е за полнење: Земете ја Делимано тавата за во рерна и со една рака држете ги пиперките и започнете да го полните рижотото. Повторете ја процедурата за сите 4 пиперки и потоа земете ја пршутата и завиткајте една лента околу пиперката, а една лента ставете во отворениот крај од пиперката.

### Чекор 6

Ставете ја тавата со пиперките во рерна загреана на 150 степени, печете од 25 до 30 минути, додека пиперките не омекнат, а пршутата не стане крцкава.

### Чекор 7

Кога ќе ја извадите тавата од рерна оставете да се излади пред да го сервираате јадењето.

### Чекор 8

Сервирајте по 2 пиперки за секој човек во чинија, со убав леб со корка од страната. Одогора ние додадовме гранче рузмарин.

### Совет

Овој рецепт е добитна комбинација од вкусови – богатото рижото со кашкавал, печените пиперки и солената пршута. Можете да го зготвите ова јадење за Вашите пријатели пред тие да пристигнат. Обидете се да додадете некој Ваш детал. Се надеваме дека Ви дадовме неколку добри идеи...

### Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



Сад за сос

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)